



## Seine Speisen und Merlots

### Vorspeisen

Minestrone, Tessiner Gemüsesuppe Fr. 10.50  
mit Parmesan

Tessiner Salat mit frischem Formaggini Fr. 16.50  
Ruccolasalat fein geschnitten mit Zitronen und Olivenöl Extra Vergine

### Hauptspeisen

Osso bucco Tessiner Art (CH) Fr. 36.50  
mit Risotto

Brasato di Merlot, vom Hohrücken (CH) Fr. 36.50  
Polenta und Broccoli

Trippa al forno - Kutteln im Ofen (CH) Fr. 24.50  
mit Käse überbacken, dazu wird Brot serviert

Steinpilze in Butter gebraten Fr. 27.00  
auf einem Tessiner-Risotto vegetarisch  
Kleine Portion Fr. 21.50

Felchen-Filet Tessiner Art im Ei gebraten (CH/IRL) Fr. 34.50  
Mit Salbeibutter  
Risotto

Pouletoberschenkel nach Tessiner Art (CH) Fr. 25.50  
Polenta

## Einige exquisite Tessiner Weine

Biancofilo Merlot Bianco DOC (Merlot weiss gekeltert) 1dl Fr. 6.80  
Fein, delikat, fruchtig und harmonisch

Mariella Merlot DOC 1dl Fr. 6.60  
Exquisite Aromenpalette, fruchtig-frisch, Harmonische Struktur, perfekt ausgewogen, Angenehm lang anhaltendes  
Finale, abgerundet, komplex

Il Magnifico Merlot Ticino DOC 1dl Fr. 7.20  
Sattes Rubinrot. In der Nase fruchtig, leicht würzig, ein sortenreiner Merlot. Im Gaumen frisch und komplex mit  
unverwechselbaren Terroir-Aromen, noble Tannine, was auf ein vielversprechendes Alterungspotenzial hinweist.